

# Potages / Soups

|  |         |
|--|---------|
| Consommé de Boeuf à l'Ancienne<br>Clear Beef-Soup with vegetables and small sliced beef<br>(7) | 13,50 € |
| Bisque de Homard et sa chair<br>Lobsterbisque and its meat<br>(1, 2, 4, 7, 9)                  | 24,50 € |

# Entrées / Starters

|  | STARTER | MAIN COURSE |
|--|---------|-------------|
| Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figs<br>Brioche au Beurre<br>Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun<br>(1, 3, 7, 12) | 33,00 € | 39,00 €     |
| Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage<br>Sauce Curry-Estragon<br>Beef-Carpaccio and wild Gambas, Curry-Tarragon Sauce<br>(2, 3, 7, 10)        | 24,50 € | 34,00 €     |
| Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins,<br>Sauce Raifort, Toast<br>Home smoked Salmon, Radish-Sauce, Toast<br>(1, 4, 7)                        | 23,50 € | 30,00 €     |

# Salade (Plats Principal / Main course)

|   |         |
|---|---------|
| <b>Salade du Pêcheur</b><br>(Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade)<br>Fisher's Salad with smoked Salmon & smoked trout, Shrimps, grilled sea-bream)<br>(1, 2, 4, 7, 11, 12) | 30,50 € |
|---|---------|

# Poissons/ Fishes

|   |         |
|---|---------|
| Ragoût de Lotte poêlé et demi Homard, Sauce Homardine<br>Pan-fried Monkfish stew, half Lobster, Lobster-Sauce<br>(2, 4, 7, 9, 12) | 39,50 € |
| Scampis au Pastis, Petits Légumes et Riz Basmati<br>Scampi with pastis, Vegetables and Rice<br>(2, 7)                             | 36,50 € |

# Plats / Main Dishes

|   |         |
|---|---------|
| Tournedos de Bœuf « Simmental » aux Girolles,<br>Galette de pommes de Terre                                     | 42,00 € |
| Beef-Filet with Chanterelles, Potato galette<br>(1, 7, 9, 12)   |         |
| Pavé de Cerf en croûte de Noix, Girolles,<br>Quenelles de Pains aux fines herbes                                | 39,50 € |
| Deer steak with nut crust, chanterelles, bread dumplings with herbs<br>(1, 3, 7, 8, 9, 12)                      |         |
| Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle,<br>Chou rouge, Poire pochée au Vin chaud | 33,00 € |
| Jugged game with Cranberries, Spätzle and red cabbage<br>(1, 3, 7, 9, 12)                                       |         |
| Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,<br>Pommes Amandines, Primeurs assortis            | 32,50 € |
| Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,<br>Croquettes and Vegetables<br>(1, 3, 7, 8)               |         |

# Végan

|  |   |
|--|---|
| Courge Butternut « Wellington »<br>Butternut Pumpkin "Wellington"<br>(1, 6, 9) | 33,00 €  |
|--|---|

# Desserts / Sweet Dishes

|   |         |
|---|---------|
| Moelleux au Chocolat, Sorbets aux fruits<br>Chocolate Moelleux, Red fruit sherbet<br>(1, 3, 6, 7, 8)  | 14,50 € |
| Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar<br>Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream<br>(1, 3, 7, 12)   | 15,00 € |
| Glace à la Vanille et Chocolat chaud<br>Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate-Sauce<br>(3, 7, 8)   | 14,50 € |
| Palette de Sorbets et fruits frais (Citron vert, Pommes verte, Fraises, Abricots)<br>Variation of Sherbets with Fruits (Lime, Apple, Strawberry, Apricots)<br>(8) | 14,50 € |